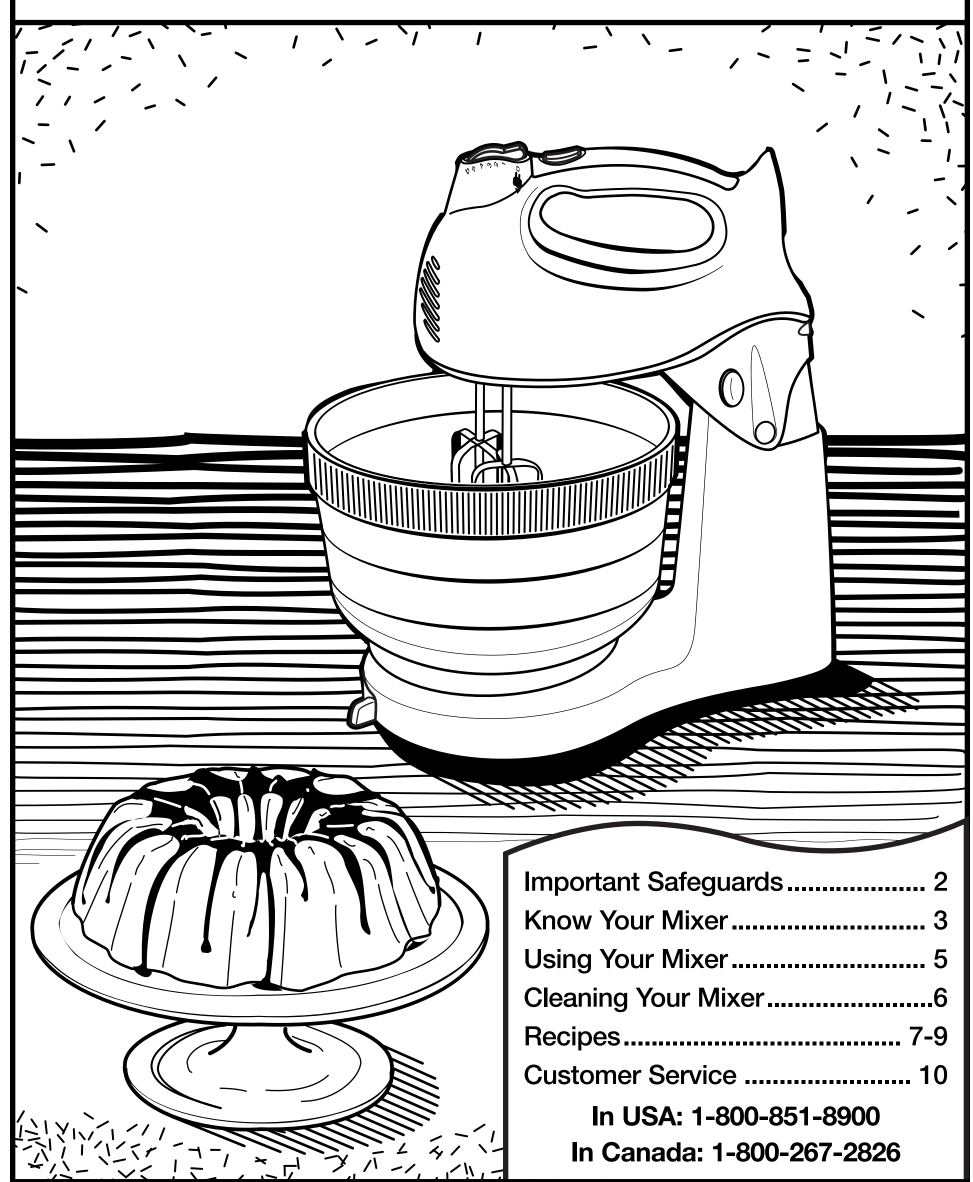
Hamilton Beach®

Stand Mixer



Important Safeguards 2
Know Your Mixer 3
Using Your Mixer 5
Cleaning Your Mixer 6
Recipes 7-9
Customer Service 10

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

840107200

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash bowl and beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

CAUTION: Never place mixing bowl in an oven, microwave oven, or on a hot cooking surface. The mixing bowl is not intended to be used at high temperatures and should never be used as cookware, ovenware, or bakeware.

Mixing Tips

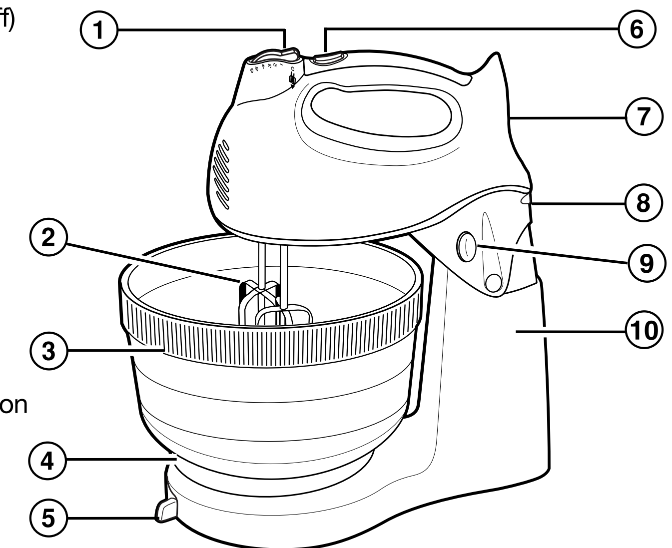
Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl, like the one provided, to spread out ingredients for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If adding chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Know Your Mixer

Parts and Features

1. Speed Control (On/Off) and Eject
2. Beaters
3. Bowl
4. Turntable
5. Shift and Stir™ Bowl Lever
6. Power Burst
7. Mixer
8. Hand Mixer Release Button
9. Mixer Lockdown Button
10. Stand

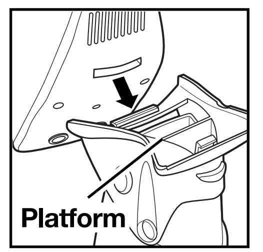


How to Assemble Stand

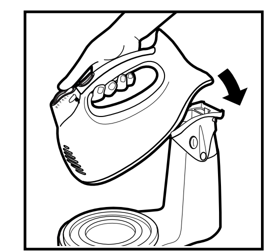
The stand mixer is very convenient for most recipes. However, small amounts–like one cup of cream–may not contact the beaters in the stand mixer mode. In these cases we recommend using as a hand mixer.

NOTE: Attach mixer to stand before attaching mixing shield, beaters, or other attachments.

1. Set stand on counter and put turntable onto stand. With platform level and while holding mixer as shown, place L-shaped tab on platform into slot on bottom of mixer, as illustrated.



2. As the mixer is lowered, gently press the back of the mixer onto the platform until it locks in position.



3. The mixer can now be used as a stand mixer.

Optional Attachments (Available on selected models)

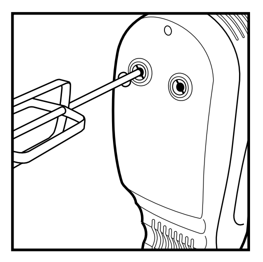
Before first use: wash beaters or attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments. This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The **flat beaters** are designed for general mixing purposes.
	The **straight wire beaters,** which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The **single whisk** is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.
	The **twisted wire beaters,** which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The **dough hooks** can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6 in the hand mixer mode. Do not use dough hooks in the stand mixer mode.

To Insert Attachments

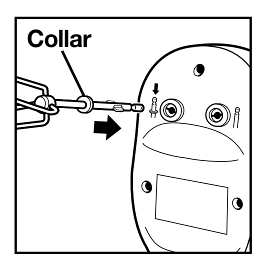
Flat Beaters, Straight Wire Beaters, and Whisk

1. Always make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

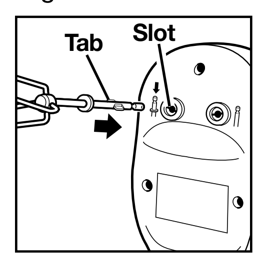


Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

1. Always make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.



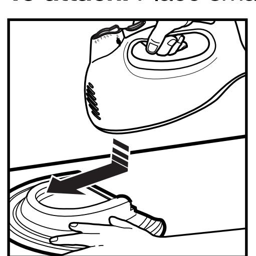
3. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



Optional Features (Available on selected models)

Mixing Shield

1. **To attach:** Place small tabs on the mixing shield into grooves on side of mixer. Push the shield back onto the mixer. The mixing shield will snap into place in the groove around the mixer.



2. Now insert the beaters or other attachments and use the mixer as you normally would.
3. **To remove:** Turn mixer off and unplug. Eject beaters or other attachments.
4. Grasp mixing shield in one hand, while holding mixer in other hand. Pull shield straight out, then up, to remove.



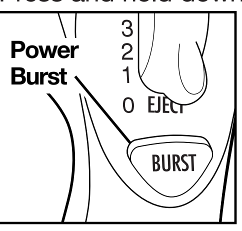
5. Wash mixing shield in hot, soapy water. Rinse and dry.

Mixer Lockdown Button

Use this feature to lock the mixer in the "down" position when using on the stand.

Power Boost

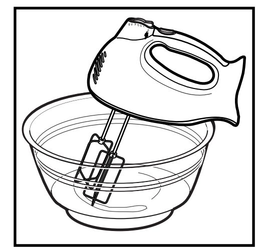
Press and hold down the button for additional power at any speed.



NOTE: Never use Power Burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Bowl Rest™

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Bowl Rest while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl.



CAUTION:
- Never use Bowl Rest when mixer is on.
- Do not use Bowl Rest on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

Shift and Stir™ Bowl Lever

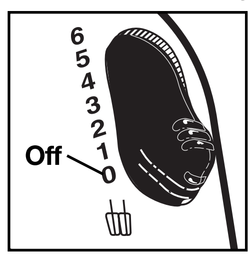
Use the lever to move the turntable. This allows you to position the beaters near the edge of the bowl or in the center.

Using Your Mixer

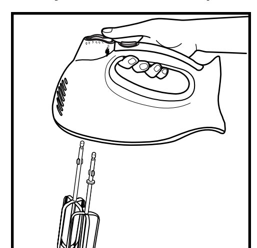
1. Always make sure mixer is unplugged and speed control is set on OFF. Insert beaters. Use as hand mixer or assemble on stand.
2. Plug mixer into electrical outlet.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. If using as a stand mixer do not leave mixer unattended. Always monitor the progress of the mixing.

Using Your Mixer *(continued)*

5. When finished mixing, move the speed control to OFF and unplug mixer.



6. To eject beaters, push straight down on the speed control.



7. To remove mixer from stand, hold mixer and press mixer release button. Pull mixer to release from stand.

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	**LOW** speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	**MEDIUM** speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	**HIGH** speed for whipping cream; kneading dough

Cleaning Your Mixer

1. Always unplug mixer from electrical outlet and eject the attachments before cleaning.

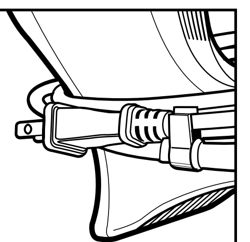
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.

3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body in water at any time.

Cord Wrap and Clip

When finished using the mixer, clean as instructed. Then wrap cord around mixer body as illustrated and secure cord in clip.



Recipes Check our Web site for more recipes.

Lemon Chess Squares

18-ounce package yellow cake mix
1 egg
½ cup butter or margarine, melted
8-ounce package cream cheese, room temperature
1-pound box confectioners sugar
2 eggs
¼ teaspoon lemon extract
½ teaspoon vanilla extract

In a large mixing bowl combine dry cake mix, 1 egg, and butter. Mix until combined at Speed 1. Pat into ungreased 9x13-inch pan. With same mixing bowl and same beaters (not necessary to wash) beat cream cheese and sugar at Speed 2 until smooth. Add eggs and extract; beat at Speed 3 until well blended. Pour cream cheese mixture over top of cake in pan. Bake at 350°F for 45 to 50 minutes. Let cool then cut into bars. **Yield: About 36 bars.**

Fluffy White Frosting

Not as sweet as traditional butter cream frosting.

¾ cup vegetable shortening
1-pound box confectioners sugar
1 teaspoon salt
5 to 6 tablespoons milk
2 teaspoons vanilla extract

Beat ingredients at Speed 4 for 3 minutes. **Makes enough to frost two 9-inch round layers.**

Ginger Cookie Bars

¾ cup vegetable shortening
1 cup sugar
¼ cup molasses
1 egg
½ teaspoon vanilla
2 cups flour
2 teaspoons baking soda
1 teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground cloves
½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon salt

In a mixing bowl, using beaters combine shortening, sugar, molasses, egg, and vanilla at Speed 2 until smooth. Add flour, baking soda, cinnamon, cloves, ginger, and salt. Mix at Speed 2 until blended. Spread in an ungreased 15x10x1-inch baking pan. Bake at 375ºF for 12 minutes or until lightly browned. Do not overbake. Cool on a wire rack before cutting. **Makes about 4 dozen bars.**

Brown Sugar Butterscotch Cookies

1 cup butter, room temperature
1 cup white sugar
1 cup brown sugar
2 eggs
2 teaspoon vanilla
2½ cups flour
½ teaspoon salt
1 teaspoon baking soda
4 cups crispy rice cereal
2 cups butterscotch chips

In a large mixing bowl, using beaters cream butter and sugars at Speed 2. Add eggs and vanilla and continue mixing. Add flour, salt, and baking soda and mix at Speed 3. Add rice cereal and chips and mix on Speed 3. Drop by spoonfuls onto cookie sheet. Bake at 350ºF for 12 to 15 minutes or until lightly browned. **Makes 6 dozen.**

Double Dark Chocolate Cookies

12-ounce package semisweet chocolate chips
1½ cups flour
½ cup unsweetened baking cocoa
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
⅔ cup sugar
⅔ cup packed brown sugar
¾ cup butter, room temperature
3 eggs
1 teaspoon vanilla

Melt chocolate chips and set aside to cool slightly. Stir together the flour, cocoa, baking soda, and salt into a bowl. In a large bowl, combine sugar, brown sugar, and butter. Beat with mixer at Speed 2 for two minutes. Add eggs, one at a time, beating after each addition. Add vanilla and beat another 30 seconds. Add melted chocolate and beat on Speed 1 until thoroughly mixed. Add the flour mixture and beat on Speed 1, gradually increasing speed to Speed 3 until thoroughly mixed. Drop by heaping tablespoons onto an ungreased baking sheet. Bake 10 to 12 minutes at 325°F. Allow cookies to cool on baking sheet for five minutes. Transfer to cooling racks to cool completely before storing.
Makes about 3½ dozen large cookies.

Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes, peeled, cubed, cooked, and drained
½ cup sour cream
8-ounce package cream cheese, room temperature
½ cup butter, room temperature
½ cup milk
½ to 1 teaspoon minced garlic
Salt and pepper to taste

Place potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at Speed 3 until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating at Speed 4 until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Bake uncovered for 30 minutes at 400°F. **Makes 8 servings.**

Blackberry Cobbler

2 to 3 cups fresh or 1 (14-ounce bag) frozen blackberries, thawed
½ cup low fat margarine (40% vegetable oil), melted
¼ cup sugar
1 cup flour
1 cup sugar
1½ teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
1 cup milk

Place blackberries and melted margarine into a 9x13-inch baking pan. Sprinkle ¼ cup sugar over the berries and stir to blend in. In a medium bowl, combine flour, 1 cup sugar, baking powder, salt, and milk. Beat with mixer at medium speed for two to three minutes. Pour over the berry mixture. Bake at 325°F for 45 minutes. **Makes 8 servings.**

Creamy Peanut Butter Pie

½ cup butter
¾ cup packed brown sugar
1 cup peanut butter
12-ounce container frozen
whipped topping, thawed
9-inch graham crust
2 ounces semi-sweet chocolate
2 tablespoons butter

In a medium saucepan, combine butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate for 10 minutes. In a large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at Speed 1 until blended. Increase to Speed 5 and beat one minute. Reduce to Speed 1 and add whipped topping. Beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. For topping: In a small saucepan over low heat, melt chocolate and 2 tablespoons butter. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. Store in refrigerator.

Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen whole
spinach, thawed
1 cup mayonnaise
3-ounce package cream cheese,
room temperature
1 small onion, minced
1 clove garlic, minced
1 cup parmesan cheese
⅛ teaspoon pepper
½ teaspoon paprika
2 baguettes, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid and chop finely. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. Beat ingredients at Speed 3 until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake in a 350°F oven until hot in center and lightly browned on top, 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Chocolate Angel Food Cake

1½ cups confectioners sugar
1 cup flour
¼ cup baking cocoa
1½ cups egg whites (about 10 eggs)
½ teaspoon vanilla
1½ teaspoons cream of tartar
½ teaspoon salt
1 cup sugar

Combine confectioners sugar, flour and cocoa in a bowl and stir to mix. Set aside. Using hand mixer, in a large mixing bowl, beat egg whites, vanilla, cream of tartar, and salt at Speed 3 until soft peaks form. Increase to Speed 5 and add sugar, one tablespoon at a time, beating until stiff peaks form. Fold in the cocoa mixture by hand, about a fourth at a time. Spoon into an ungreased 10-inch tube pan. Carefully run a metal spatula or knife through batter to remove any air pockets. Bake on lowest oven rack at 375°F for 35 to 40 minutes or until the top springs back when lightly touched. Turn pan upside down and cool completely. Run a knife around edges and center of tube to loosen then remove cake.

Customer Service

If you have a question about your mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL:_________________ TYPE :_________________ SERIES: ________________

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

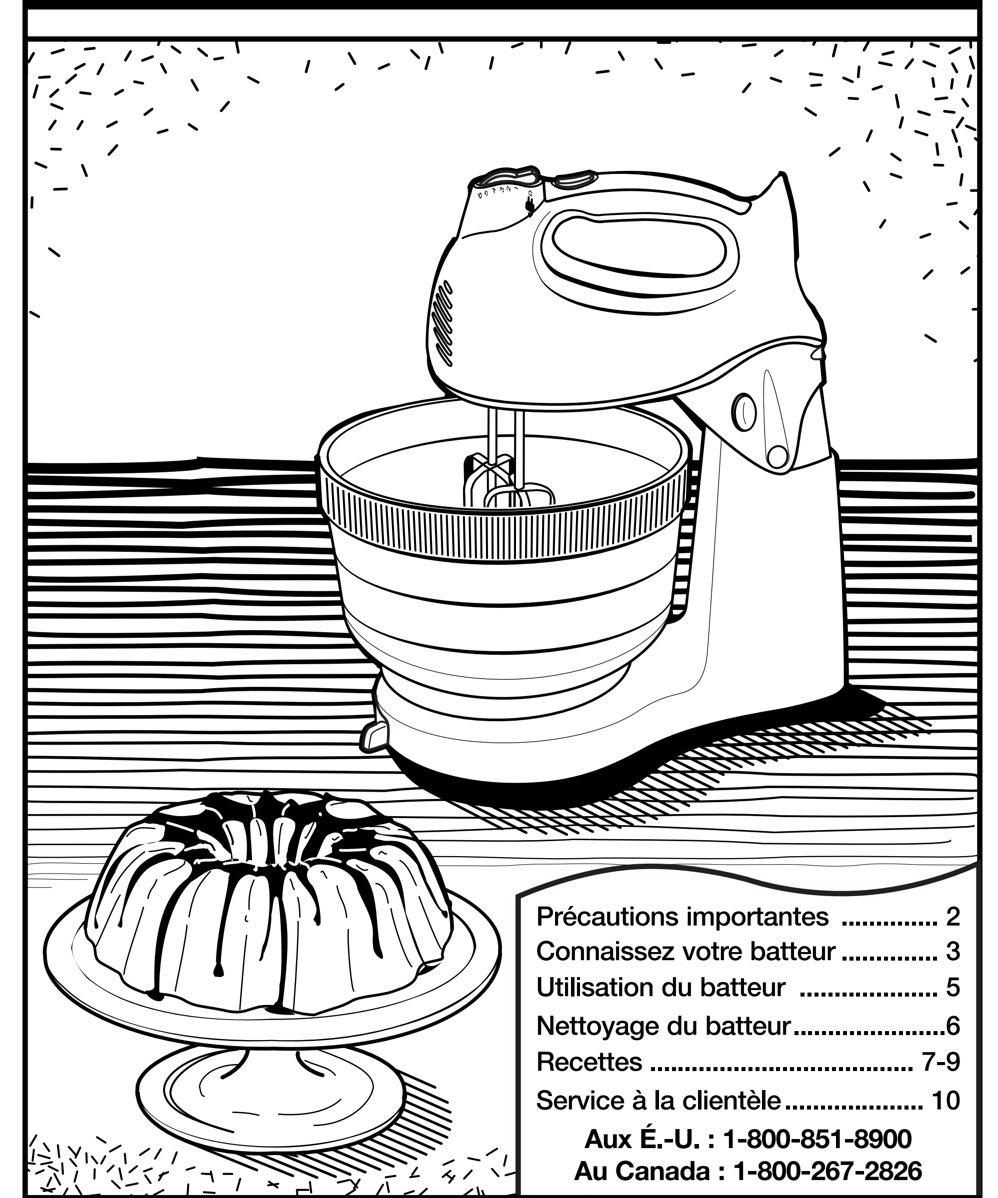
KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

Hamilton Beach®

Batteur sur socle



Précautions importantes 2
Connaissez votre batteur 3
Utilisation du batteur 5
Nettoyage du batteur......................6
Recettes 7-9
Service à la clientèle.................... 10

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

840107200

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparations ou réglages électriques ou mécaniques.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (ARRÊT) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le bol et les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

MISE EN GARDE : Ne jamais placer le bol à mélanger dans un four, un four à micro-ondes ou sur une surface de cuisson chaude. Le bol à mélanger n'est pas destiné à une utilisation à des températures élevées et ne devrait jamais être utilisé comme ustensile de cuisson ou plat pour la cuisson au four.

Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

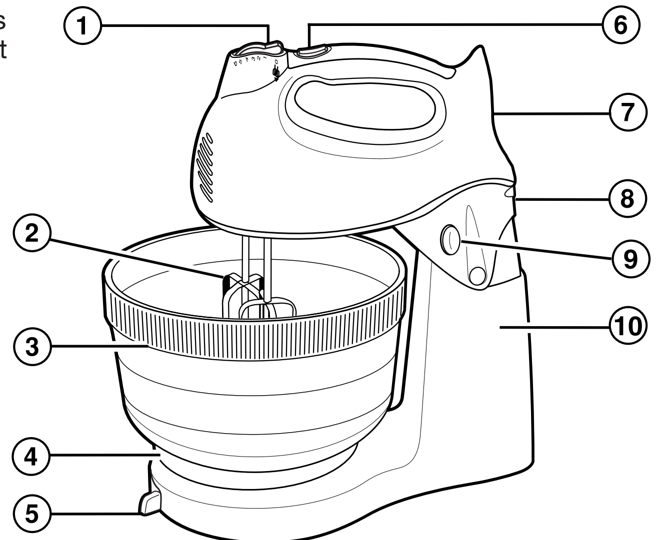
- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre des ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.

- Ajoutez la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des croustilles ou noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Connaissez votre batteur

Pièces et caractéristiques

1. Commande de vitesses On/Off (marche/arrêt) et d'éjection
2. Fouets
3. Bol
4. Plateau tournant
5. Levier d'ajustement Shift and Stir™
6. Bouton de surpuissance
7. Batteur
8. Bouton de dégagement du batteur à main
9. Bouton de verrouillage du batteur
10. Socle

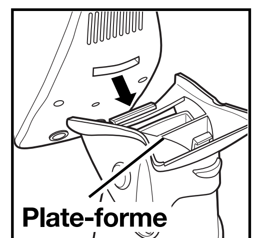


Comment assembler le socle

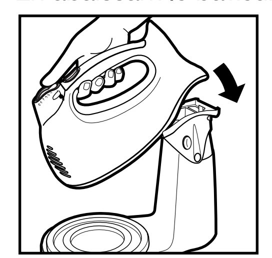
Le batteur sur socle est très pratique pour la plupart des recettes. Toutefois, il est possible que les petites quantités telles que 1 tasse de crème n'entrent pas en contact avec les fouets en mode d'utilisation sur socle. Dans ces cas, nous recommandons d'utiliser le batteur à main.

REMARQUE : Installer le batteur sur le socle avant d'installer le pare-éclaboussures, les fouets ou autres accessoires.

1. Placer le socle sur le comptoir et poser le plateau tournant sur le socle. Après avoir mis la plate-forme d'aplomb et tout en tenant le batteur tel qu'illustré, placer l'onglet en L de la plate-forme dans la fente sur le dessous du batteur, tel qu'illustré.



2. En abaissant le batteur, appuyer doucement l'arrière du batteur sur la plate-forme jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



3. Le batteur peut maintenant être utilisé comme batteur sur socle.

Accessoires facultatifs (Disponibles sur certains modèles)

Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l’eau chaude savonneuse; rincer et essuyer.

Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d’insérer ou de retirer les accessoires.

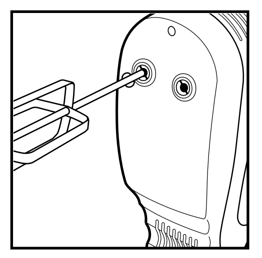
Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

ACCESSOIRE	DESCRIPTION
	Les **fouets plats** sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Les **fouets à fil droit** sans arbre central sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, et faciliter le nettoyage.
	Le **fouet simple** est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l’autre.
	Les **fouets à fil torsadé** sans arbre central sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, et faciliter le nettoyage.
	Les **crochets pétrisseurs** peuvent pétrir à la perfection la pâte pour un pain. Toujours les utiliser aux vitesses 4, 5 ou 6 dans le mode de batteur à main. Ne pas utiliser les crochets pétrisseurs dans le mode de batteur sur socle.

Pour insérer les accessoires

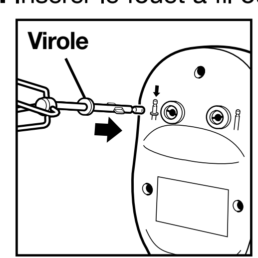
Fouets plats, fouets à fil droit et fouet simple

1. Toujours s’assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d’arrêt (OFF).
2. Insérer un fouet ou accessoire dans l’un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu’à ce qu’il clique en place. Répéter la même opération avec l’autre fouet ou accessoire.

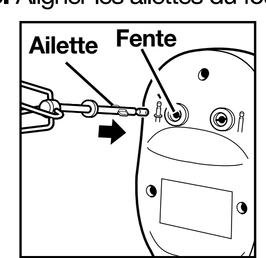


Fouets à fil torsadé et crochets pétrisseurs

1. Toujours s’assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d’arrêt (OFF).
2. Insérer le fouet à fil ou le crochet pétrisseur muni d’une virole dans l’orifice indiqué par le schéma sur le batteur.



3. Aligner les ailettes du fouet ou du crochet pétrisseur avec les fentes dans l’orifice. Pousser jusqu’à ce qu’il clique en place. Répéter avec l’autre fouet ou crochet pétrisseur.

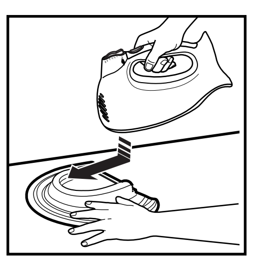


Accessoires facultatifs et caractéristiques

(Disponibles sur certains modèles)

Pare-éclaboussures

1. Pour fixer : Introduire les petites languettes du pare-éclaboussures dans les rainures latérales du batteur. Pousser le pare-éclaboussures en place sur le batteur. Il se verrouille dans la rainure autour du batteur.



2. Insérer à présent les fouets ou tout autre accessoire et se servir normalement du batteur.

3. Pour retirer: Éteindre le batteur et le débrancher. Éjecter les batteurs ou tout autre accessoire.

4. Saisir le pare-éclaboussures d'une main tout en retenant le batteur de l'autre main. Tirer droit sur le pare-éclaboussures, puis vers le haut, pour le retirer.



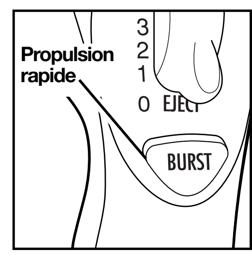
5. Laver le pare-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Bouton de verrouillage du batteur

Utiliser cette caractéristique pour verrouiller le batteur en position "abaissée" lors de son utilisation sur socle.

Propulsion rapide

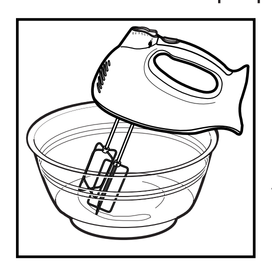
Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.



REMARQUE : Ne jamais utiliser la propulsion rapide pendant plus de deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

Appui Bowl Rest™

Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. ARRÊTER LE BATTEUR, ensuite le placer sur le bord du bol.



MISE EN GARDE :

- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

Levier d'ajustement Shift and Stir™

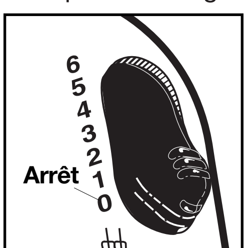
Utiliser le levier pour déplacer le plateau tournant. Ce déplacement permet de positionner les fouets près du bord du bol ou au centre.

Utilisation du batteur

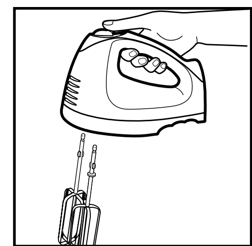
1. Toujours s'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à OFF (ARRÊT). Insérez les fouets. Utiliser comme batteur à main ou assembler le batteur sur le socle.
2. Brancher le batteur dans une prise de courant.
3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
4. Si le batteur est utilisé sur socle, ne pas laisser le batteur sans surveillance. Toujours suivre le progrès de l'action de mélange.

Utilisation du batteur *(suite)*

5. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à OFF (ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.



6. Pour éjecter les fouets, appuyer directement sur la commande de vitesse.



7. Pour enlever le batteur du socle, tenir le batteur et appuyer sur le bouton de dégagement du batteur. Tirer sur le batteur pour le dégager du socle.

Guide pour mélanger

Le guide suivant est une suggestion pour le choix des vitesses de mélange. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

VITESSE	FONCTION
0	Arrêt et/ou éjection
1	Vitesse **LENTE** pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse **MOYENNE** pour la plupart des mélanges de préparations pour gâteaux
4	Glaçage et pommes de terre en purée
5	Pour battre les blancs d'œufs; pétrissage de pâte
6	Vitesse **ÉLEVÉE** pour battre des blancs d'œufs; pétrissage de pâte

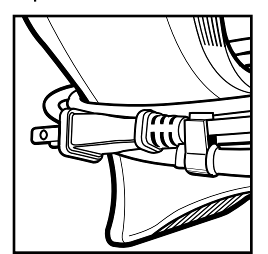
Nettoyage du batteur

1. Débrancher toujours le batteur de la prise de courant et éjecter les accessoires avant le nettoyage.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier du batteur dans l'eau.

Enroulement et dispositif de retenue de cordon

Après l'utilisation du batteur, le nettoyer conformément aux instructions. Enrouler ensuite le cordon autour du boîtier tel qu'illustré et l'introduire dans le dispositif de retenue.



Recettes Consultez notre site Internet pour d'autres recettes.

Damier d'échecs au citron

1 boîte de mélange à gâteau jaune de 18 oz
1 œuf
½ tasse de beurre ou de margarine, fondu
8 oz de fromage à la crème, à la température ambiante
1 boîte d'une livre de sucre à confiserie
2 œufs
¼ c. à thé d'extrait de citron
½ c. à thé d'extrait de vanille

Dans un grand bol à mélanger, combiner le mélange sec à gâteau, 1 œuf et le beurre. Mélanger à vitesse 1 jusqu'à combinaison des ingrédients. Étendre et aplanir dans un moule non graissé de 9 x 13 po. Avec le même bol à mélanger et les mêmes fouets (il n'est pas nécessaire de les laver) battre le fromage à la crème et le sucre à vitesse 2 jusqu'à consistance lisse. Ajouter les œufs et l'extrait; battre jusqu'à mélange complet à vitesse 3. Verser le mélange de fromage à la crème sur le gâteau dans le moule. Cuire à 350°F pendant 40 à 50 minutes. Laisser refroidir et couper en tablettes. **Donne environ 36 tablettes.**

Glaçage blanc mousseux

Pas aussi sucré que le glaçage traditionnel de crème au beurre

¾ tasse de shortening végétal
1 lb de sucre à confiserie
1 c. à thé de sel
5 à 6 c. à soupe de lait
2 c. à thé d'extrait de vanille

Battre les ingrédients à vitesse 4 pendant 3 minutes. **Donne assez de glaçage pour deux gâteaux ronds de 9 po.**

Tablettes de biscuits au gingembre

¾ de tasse de shortening végétal
1 tasse de sucre
¼ de tasse de mélasse
1 œuf
½ c. à thé de vanille
2 tasses de farine
2 c. à thé de bicarbonate de sodium
1 c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé de clous de girofle moulus
½ c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de sel

Dans un bol à mélanger, utiliser les fouets pour combiner le shortening, le sucre, la mélasse, l'œuf et la vanille à la vitesse 2 jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine, le bicarbonate de sodium, la cannelle, les clous de girofle moulus, le gingembre et le sel. Mélanger à la vitesse 2 jusqu'à consistance uniforme. Étendre dans un plat non graissé de 15x10x1 po. Cuire à 375°F pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies. Ne pas trop cuire. Faire refroidir sur une clayette avant de couper. **Donne environ 4 douzaines de tablettes.**

Biscuits au caramel et à la cassonade

1 tasse de beurre à température ambiante
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade
2 œufs
2 c. à thé de vanille
2½ tasses de farine
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de bicarbonate de sodium
4 tasses de céréales de riz croustillant
2 tasses de brisures de caramel

Dans un grand bol à mélanger, utiliser les fouets pour mettre en crème le beurre et les sucres à la vitesse 2. Ajouter les œufs et la vanille et continuer de mélanger. Ajouter la farine, le sel et le bicarbonate et mélanger à la vitesse 3. Ajouter les céréales et les brisures et mélanger à la vitesse 3. Déposer par cuillerée comble sur la tôle à biscuits. Cuire à 350°F pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. **Donne 6 douzaines.**

Biscuits doubles au chocolat foncé

1 paquet 12 oz de brisures de chocolat mi-sucré
1½ tasse de farine
½ tasse de cacao à cuisson non sucré
1 c. à thé de bicarbonate de sodium
1 c. à thé de sel
⅔ tasse de sucre
⅔ tasse de cassonade tassée
¾ tasse de beurre, à température ambiante
3 œufs
1 c. à thé de vanille

Faire fondre les brisures de chocolat et mettre de côté pour refroidir légèrement. Mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de sodium et le sel dans un bol. Dans un grand bol, combiner le sucre, la cassonade et le beurre. Battre avec le batteur à la vitesse 2 pendant deux minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre après chaque addition. Ajouter la vanille et battre pendant encore 30 secondes. Ajouter le chocolat fondu et battre à la vitesse 1 jusqu'à mélange complet. Ajouter le mélange de farine et battre à la vitesse 1 en augmentant graduellement la vitesse à 3 jusqu'à mélange complet. Déposer par cuillerée à soupe comble sur une tôle à biscuits non graissée. Cuire pendant 10 à 12 minutes à 325ºF. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant cinq minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement avant le remisage. **Donne environ 3½ douzaines de gros biscuits.**

Pommes de terre en purée savoureuses

8 grosses pommes de terre, pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées
½ tasse de crème sure
8 oz de fromage à la crème, à la température ambiante
½ tasse de beurre, à la température ambiante
½ tasse de lait
½ à 1 c. à thé d'ail haché
Sel et poivre au goût

Placer les pommes de terre dans un grand bol. Commencer le battage des pommes de terre à la vitesse 3, jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel, le poivre, et continuer à battre à la vitesse 4, jusqu'à mélange complet. Verser dans un plat graissé de 9 x 13 po. Cuire au four, sans couvercle, pendant 30 minutes à 400ºF. **Donne 8 portions.**

Délice aux mûres

2 à 3 tasses de mûres fraîches ou congelées (sachet de 14 oz), dégelées
½ tasse de margarine faible en matières grasses (40% d'huile végétale), fondue
¼ tasse de sucre
1 tasse de farine
1 tasse de sucre
1½ c. à thé de bicarbonate de sodium
½ c. à thé de sel
1 tasse de lait

Placer les mûres et la margarine fondue dans un moule de 9 x 13 po. Saupoudrer ¼ tasse de sucre sur les mûres et brasser pour les mélanger. Dans un bol moyen, combiner la farine, 1 tasse de sucre, le bicarbonate de sodium, le sel et le lait. Battre avec le batteur à vitesse moyenne pendant deux à trois minutes. Verser sur le mélange de mûres. Cuire à 325ºF pendant 45 minutes. **Donne 8 portions.**

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

½ tasse de beurre
¾ tasse de cassonade tassée
1 tasse de beurre d'arachides
12 oz de garniture congelée fouettée, dégelée
Croûte graham de 9 po
2 oz de chocolat mi-sucré
2 c. à soupe de beurre

Dans une casserole moyenne, combiner le beurre et la cassonade. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange soit d'une consistance lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à la vitesse 1, jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse à 5 et battre 1 minute. Réduire la vitesse à 1 et ajouter la garniture fouettée. Battre pendant 1 minute de plus. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Garniture : dans une petite casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat et 2 c. à soupe de beurre. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement, puis étendre sur le dessus de la tarte. Réfrigérer pendant plusieurs heures ou une nuit avant de servir. Conserver au réfrigérateur.

Trempette cuite aux épinards et fromage Parmesan

10 oz d'épinards congelés entiers, dégelés
1 tasse de mayonnaise
3 oz de fromage à la crème, à la température ambiante
1 petit oignon, haché
1 gousse d'ail, hachée
1 tasse de fromage parmesan
⅛ c. à thé de poivre
½ c. à thé de paprika
2 baguettes, en tranches minces

Presser les épinards pour enlever le liquide et hacher finement. Dans un bol moyen, combiner les épinards, la mayonnaise, le fromage à la crème, l'oignon, l'ail, le parmesan et le poivre. Battre les ingrédients à la vitesse 3, jusqu'à mélange complet, environ 1 minute. À l'aide d'une cuillère placer le mélange dans un plat à cuisson de 3 ou 4 tasses, préalablement vaporisé d'huile végétale. Saupoudrer uniformément de paprika. Cuire au four à 350ºF jusqu'à ce que la trempette soit chaude au centre et légèrement brunie sur le dessus, pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud sur des tranches de baguette.

Gâteau des anges au chocolat

1½ tasse de sucre à confiserie
1 tasse de farine
¼ tasse de cacao à cuisson
1½ tasse de blancs d'œufs (environ 10 œufs)
½ c. à thé de vanille
1½ c. à thé de crème de tartre
½ c. à thé de sel
1 tasse de sucre

Combiner le sucre à confiserie, la farine et le cacao dans un bol et bien mélanger. Mettre de côté. Dans un grand bol à mélanger, battre avec le batteur à main les blancs d'œufs, la vanille, la crème de tartre et le sel à la vitesse 3, jusqu'à formation de pointes. Augmenter à la vitesse 5 et ajouter le sucre, 1 c. à soupe à la fois, en battant jusqu'à la formation de pointes fermes. Incorporer dans le mélange de cacao, à la main, environ un quart à la fois. À l'aide d'une cuillère, mettre dans un moule non graissé de 10 po. À l'aide d'une spatule en métal ou d'un couteau, enlever toute poche d'air du mélange. Cuire sur la grille à la position la plus basse dans le four à 375ºF pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus rebondisse lorsqu'il est légèrement touché. Renverser le moule et laisser refroidir complètement. Passer un couteau aux bords et au centre du tube pour dégager le gâteau. Retirer le gâteau.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur, composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE :________________ **TYPE :**________________ **SÉRIE :** ________________

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.
La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0